CAP Boulanger

Mis à jour le 18 novembre 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture, calculs).
Aptitude, motivation et projet validé en pâtisserie.
Avoir une bonne résistance physique et nerveuse.
Autonomie, mobilité, savoir-être.
Réussite aux tests et entretien de sélection.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte, Salarié en congé formation ou en contrat d'alternance (professionnalisation ou apprentissage).

Rythme

Temps plein

Durée en centre

820 heures

Durée en entreprise

14 semaines

Validation

CAP Boulanger ou bloc(s) de compétences du CAP en cas de réussite partielle.
Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Certification

Objectifs professionnels

- Acquérir les compétences professionnelles nécessaires à la fabrication de produits de boulangerie (pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées) dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.

Contenu

Activités professionnelles

- Technologieprofessionnelle,sciencesappliquéesetgestionappliquée (connaissances des matières premières, étapes de la panification, méthodes de fermentation, approvisionnements, hygiène, sécurité,…)
- Production (pétrissage, pesage, façonnage, enfournement,…)
- Prévention – Santé – Environnement (dont SST)

Enseignements généraux et transversaux

- Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques – Sciences physiques et chimiques
- EPS
- Langue vivante étrangère (Anglais)
- Insertion professionnelle & citoyenneté
- Réglementation et législation

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel à temps plein. (15 heures hebdomadaires en moyenne)
Formation en alternance.
VAE (Validation des Acquis et de l'Expérience).

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active, individualisée et adaptée à la formation des adultes et aux besoins de l'entreprise.
Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques.
Suivi individualisé mise en place en centre et en entreprise et formalisé dans le livret de l'alternant.

Moyens pédagogiques

5 plateaux techniques intégralement équipés : Pâtisserie, Boulangerie, Mix, Chocolat, Confiserie, Technologie.
Une équipe de formateurs, anciens professionnels, expérimentés.
Mise en valeur des productions dans un point de vente pédagogique.
Documents pédagogiques, études de cas, travaux pratiques.

CAP Boulanger

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation et évaluation en entreprise.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37537

Durée

410 heures en centre pour un CAP en 1 an. 820 heures en centre pour un CAP en 2 ans. 14 semaines minimum en entreprise

Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre.

Financements possibles

Coût horaire indicatif 14€.
Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande.
Plan de formation de l'entreprise.
Transition professionnelle.
Compte personnel de Formation.
Financement dans le cadre d'un dispositif d'état.
Possibilité par la VAE.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Référent handicap

Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par nos référentes handicap selon les besoins. Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
  51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023
- Numéro d'activité : 2151P000451
- Date d'obtention : 29/10/1982